



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KAHVELİ KEK

- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Su bardağı Kuru Üzüm
- 180 Gr Margarin
- 1 Su bardağı Pudra Şekeri
- 1 Su bardağı Süt
- 1 Yemek kaşığı Türk Kahvesi
- 1.5 (3/2) Su bardağı Un
- 3 Adet Yumurta

Pudra şekeri, Türk kahvesi ve oda sıcaklığındaki margarini pürüzsüz bir hâl alıncaya kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Karışıma yumurtaları teker teker ekleyin. Kurutulmuş üzümleri ekleyin. Un, kabartma tozu ve sütü yavaş yavaş ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kalıba döküp, önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.

